



CUISINE LOCALE



MENU

Du 1er septembre au 2 octobre

	lundi 7 septembre 2026	lundi 14 septembre 2026	lundi 21 septembre 2026	lundi 29 juin 2026
	 Macédoine mayonnaise  Sauté de volaille au paprika fumé  Blé pilaf  Fromage à la coupe  Fruit	 Cake aux courgettes  Omelette  Ratatouille  Laitage  Fruit	 /  Couscous viande et légumes  Semoule et légumes couscous  Laitage  Salade de fruits frais	 Taboulé  Nuggets de poisson  Ratatouille  Fromage à la coupe  Fruit
mardi 1 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026
 Taboulé  Poulet rôti aux herbes de Provence  Haricots beurre  Fromage à la coupe  Fruit	 Salade de tomates mozarella  Fricassée de poisson à la Provençale  Riz de Camarque IGP  /  Fruit	 Salade de blé aux olives  Poisson pané + citron  Haricots verts  /  Crème dessert vanille	 Concombres à la Bulgare  Raviolis sauce tomate et emmental  /  Fromage à la coupe  Fruit	 Salade verte et tomates cerises  Parmentier végétal  /  Laitage  Fruit
mercredi 2 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026
 Salade verte + croûtons  Bolognaise  Torsades et emmental  /  Yaourt à la vanille	 Salade verte et noix  Navarin de mouton  Carottes confites  Fromage à la coupe  Crème dessert chocolat	 Salade verte  Poulet rôti à l'origan  Gratin de chou-fleur  Fromage à la coupe  Fruit	 Salade tomates  Sauté de veau marengo  Pommes vapeur  Fromage à la coupe  Fraises	 Salade de Quinoa à la Libanaise  Pilon de poulet Tandoori  Courgettes poêlées  Fromage à la coupe  Fruit
jeudi 3 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026
 Tomates vinaigrette  Quenelles sauce safranée  Boulgour  Fromage à la coupe  Gâteau yaourt	 Salade de pâtes  Sausisse de volaille  Lentilles à l'Espagnole  Laitage  Moelleux aux pêches	 Tomates du pays au basilic  Boulettes de bœuf au paprika  Coquillettes semi-complètes et Grana padano  /  Fraises	 Gaspacho  Fricassée de poisson à la Marjolaine  Riz de Camarque  Laitage  Moelleux aux poires	 Melon Jaune  Sauté de bœuf Stroganoff  Coquillettes et emmental  /  Crème dessert chocolat
vendredi 4 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026	Vendredi 18 septembre Menu Antillais	vendredi 25 septembre 2026	vendredi 2 octobre 2026
 Salade de betteraves lanières  Bœuf en daube  Purée de pomme de terre  /  Fraises et chantilly	 Melon  Œufs durs sauce Andalouse  Gratin de courgettes  Fromage à la coupe  Compote pomme	 Vélouté de lentilles corail au lait de coco  Porc aux bananes  Purée de patates douces  /  Roulé Noix de coco	 Salade de maïs  Croq fromage  Haricots verts  Fromage à la coupe  Fruit	 Carottes râpées vinaigrette au miel  Sauté de volaille sauce à l'estragon  Pommes de terre rissolées  /  Tartelette chocolat
Origine des viandes: majoritairement France (Voir bon de livraison) Traçabilité à disposition sur le bon de livraison Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturité des fruits.	 Produits Locaux  Appellation d'origine protégée	 Produit issus de l'agriculture biologique  Pêche Durable	 Produit Label Rouge  Produit Fermier	 Produit HVE  Pâtisserie Maison